BİBER TURŞUSU (SİRKEDEN)

Taze biber turşuları, en kolay ve zahmetsiz olanıdır.
Bu yeşil biberlerin de muntazam şekilde bulunanları mümkün olduğu kadar seçilir.
Saplarının pürüzlü kısımları kesilip atılır. Bilâhare yenirken, el ile tutulacak temiz sapları kalmalıdır.
Bunlar yapıldıktan sonra, biberleri turşu kavanozuna yerleştirmeli ve usul olduğu gibi, tuzlu sirke karışımını doldurmalıdır.
Ağırlık taşını da tahtasiyle, biber istifinin üstüne koymalıdır.

© lezzetler.com tarif no:56242 • adı:BİBER TURŞUSU (sirkeden) • gönderen:ayşe diye biri • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:17